

# RISOTO DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

400 g de arroz  
700 g de camarão limpo e sem casca  
1/2 cebola  
1 limão  
2 dentes de alho  
azeite a gosto  
2 colheres (sopa) de extrato de tomate  
1 colher (sobremesa) de mostarda  
orégano a gosto  
manjericão a gosto  
1 folha de louro  
1 tempero pronto de camarão em pó  
50 ml de vinho branco  
2 colheres de requeijão  
queijo parmesão ralado a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Faça o arroz e reserve

Tempere o camarão com o sumo do limão e 2 dentes de alho

Refogue a cebola no azeite e acrescente o camarão

Acrescente o tempero pronto de camarão, orégano, folha de louro, manjericão e sal

Cozinhe por 8 minutos, sem parar de mexer

Acrescente o extrato de tomate, o requeijão e a mostarda

Acrescente o vinho branco e cozinhe por mais 2 minutos

Finalize com o queijo parmesão ralado e mexa por mais 1 minuto

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11938-risoto-de-camarao.html>